

menu

SAŁATKA · SALAD

SAŁATKA Z KOMOSY RYŻOWEJ (JL)

z rukolą, marynowanymi plasterkami buraka
i winegretem z musztardy Pommery
Quinoa salad with rucola, marinated beetroot slices
and Pommery mustard vinaigrette

35,00

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM MOWI (DGJL)

pieczonym batatem, szalotką, kalarepą
i winegretem z maślanki
Salad with Mowi salmon, baked sweet potato,
shallot, kohlrabi and buttermilk vinaigrette

49,00

SAŁATKA CEZAR (ACGJL)

z grillowanym kurczakiem
lub
z awokado, jajkiem w koszulce,
grzankami i sosem z sardeli
Caesar salad with grilled chicken
or
with avocado, poached egg,
crouton and anchovies sauce

39,00

ZUPA · SOUP

BARSZCZ BIAŁY (ACGI)

z jajkiem i smażonymi podgrzybkami
White borsch with egg and fried bay bolete

26,00

KREM Z KISZONYCH OGÓRKÓW* (AGI)

z pieczonym ziemniakiem i olejem szczypiorkowym
Pickled cucumber soup with baked potato
and chive oil

22,00

*danie wegetariańskie/vegetarian dish

VEGETERIAN

CURRY Z CIECIERZCY (HL)

z kapustą włoską, marchewką, pieczarkami i cukinią
Chickpea curry with cabbage, carrot,
Champignon mushroom and courgette

36,00

VEGETERIAN/VEGAN

CEPELINY (ACHL)

Kluski "Cepeliny" z kiszoną kapustą, konfiturą
z czerwonej cebuli i pesto z kiszonych ogórków
"Cepeliny" noodle with sauerkraut,
red onion relish and pickled cucumber

36,00

SNACKS

PITA (ACGL)

z grillowanymi warzywami, tofu, konfiturą
z podgrzybków i majonezem szczypiorkowym
Pita with grilled vegetables, tofu,
bay bolete relish and chive mayonnaise

42,00

TACOS (ACGHL)

ze smażoną kaczką w sosie ostrygowym,
mango i kolendrą
Tacos with fried duck in oyster sauce,
mango and coriander

44,00

BURGER WOŁOWY (ACGJL)

z serem cheddar, krążkami cebulowymi,
sosem BBQ, frykami i Coleslawem
Beef burger with cheddar cheese, onion ring,
BBQ sauce, french fries and Coleslaw

45,00

menu

DANIA GŁÓWNE · MAIN COURSES

POŁĘDWICA WOŁOWA (GJJ)

Polędwica wołowa, purée ziemniaczane z gorczycą,
smażone boczniaki ze szpinakiem, brukselka, pasternak i sos z czerwonego wina
Beef tenderloin, jacket potato with smoked cottage cheese,
green beans, sautéed champignon mushrooms and pepper sauce

99,00

KURCZAK KUKURYDZIANY (AGHK)

Smażony makaron z piersią kurczaka kukurydzianego, indyjskim sosem pomidorowym i kolendrą
Fried noodles with corn fed chicken breast, Indian Butter Chicken tomato sauce and coriander

55,00

DORSZ (DHIL)

Polędwica z dorsza z sałatką z soczewicy, pieczonego selera, jabłka i pesto pietruszkowe
Cod loin with lentil salad, baked celery, apple and herb pesto

55,00

PAPPARDELLE (ACIL)

Pappardelle z warzywami, ogonem wołowym, boczniakami i sosem pieczeniowym z jarmużem
Pappardelle pasta with vegetable, oxtail, oyster mushrooms and gravy sauce with kale

45,00

DESERY · DESSERTS

BEZA (ACGH)

Beza z kremem mascarpone i lodami kawowymi
Meringue with mascarpone cream and coffee ice cream

28,00

MUS CZEKOLADOWY (ACGH)

Mus czekoladowy z fasolą Tonka, kruszonka jogurtowa,
waniliowy biszkopt, purée z jeżyn i lody z białej czekolady
Chocolate mousse with Tonka beans, yogurt crumble,
vanilla sponge cake and blackberry purée

28,00

TARTA (ACGH)

Mini tarta z kremem pistacjowym, lodami truskawkowymi i płatkami czekolady
Mini tart with pistachio cream, strawberry ice cream and chocolate flakes

28,00

DODATKI · ADDITIVES

1. Kofeina/coffeinated
2. Substancje słodzące/artificial sweetener
3. Chinina/quininated
4. Barwniki spożywcze/colouring
5. Substancje konserwujące/preservative

ALERGENY · ALLERGENS

- A. Gluten/glutinous corn • B. Skorupiaki/crustaceans • C. Jaja/eggs • D. Ryby/fish • E. Orzeszki ziemne/peanuts •
F. Soja/soy • G. Mleko/milk • H. Orzechy jadalne/edible nuts • I. Seler/celery • J. Gorczyca/mustard • K. Sezam/sesame •
L. Siarczan, dwutlenek siarki/sulphite sulfur dioxide • M. Łubin/lupine • N. Mięczaki/mollusks